



LE PREMIER MAGAZINE DE CUISINE POUR LES ENFANTS !

Tes fiches à découper !

N° 28
JANVIER
FÉVRIER
MARS

Papillote

La cuisine des petits chefs

MIAM !

CUISINE FASTOCHE !
Pasta party - Cookies
Gâteau cocotte...

Julie Andrieu
Notre Chef

+50 recettes

ON ADORE
LA BETTERAVE
L'ORANGE
LES CORNICHONS

ATELIER MEXIQUE

Tes recettes Licornes

Salées & sucrées Naturelles & colorées
Gâteaux d'anniversaire Idées déco

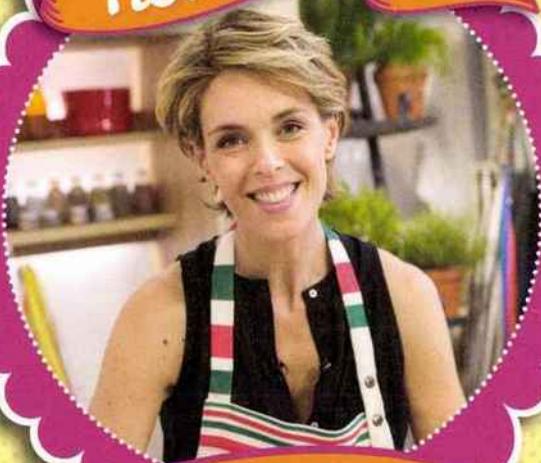
BEAUX : 5,20 € - DOMS : 5,50 € - CALS : 6,50 CHF
POLS : 7,90 CHF - CH : 7,80 FS - MAR : 5,3 MAD

L 11867 - 28 - F : 4,90 € - RD



RECETTE DE CHEF

Notre Chef



Julie Andrieu

Si tu es, comme nous, passionnée de cuisine, tu connais sans aucun doute Julie Andrieu ! Auteure de livres de cuisine, journaliste et animatrice à la télévision, Julie Andrieu est une cheffe globe-trotteuse qui parcourt la planète à la recherche de rencontres et de recettes toujours plus savoureuses. Elle a eu la gentillesse de répondre aux questions de Papillote et de nous donner une recette pour toi !

POUR SUIVRE SON ACTU :

Instagram [julieandrieu.official](https://www.instagram.com/julieandrieu.official)
Facebook [julieandrieuofficial](https://www.facebook.com/julieandrieuofficial)
Website [julieandrieu.com](https://www.julieandrieu.com)



SON PORTRAIT CHINOIS

SI TU ÉTAIS UN ALIMENT SUCRÉ OU SALÉ, TU SERAIS...
Du chocolat, noir, ma drogue joyeuse !

SI TU ÉTAIS UN BONBON, TU SERAIS...
Franchement, je n'ai aucun goût pour les bonbons, disons une praline, bonbon ancestral.

UN DESSERT OU UNE PÂTISSERIE, TU SERAIS...
La tarte tatin que j'ai faite ce matin, enfin à mon goût après 4 tentatives ! Chez moi, c'est le concours du meilleur pâtissier tous les jours (entre moi et moi-même) !

SI TU ÉTAIS UNE ÉPICE, TU SERAIS...
Le sumac, une épice du Moyen-Orient au goût acidulé et d'un beau rouge rubis. À découvrir...

SI TU ÉTAIS UN PARFUM DE GLACE, TU SERAIS...
La glace noisette du Piémont de chez Picard, j'en suis dingue !

SI TU ÉTAIS UNE BOISSON, TU SERAIS...
Du lait fermenté : lait ribot, kefir ou lassi selon les pays...

SI TU ÉTAIS UN LÉGUME, TU SERAIS...
Mais je me souhaite de n'être jamais un légume !!!

SI TU ÉTAIS UN FRUIT, TU SERAIS...
Les tomates que je cultive dans mon jardin du Sud-Ouest.

SI TU ÉTAIS UN HÉROS DE DESSIN ANIMÉ, TU SERAIS...
Un personnage de Robocar Poli, un dessin animé coréen dont mon fils raffole. Il me dit tous les jours qu'il veut aller en Corée, si ça peut m'éviter le voyage...

SI TU ÉTAIS UN ANIMAL, TU SERAIS...
Un éléphant d'Afrique, pour écrabouiller les braconniers qui font honte à l'espèce humaine.



Crème brûlée de potimarron aux épices



15min

1 h 15

2 nuits

DÉBROUILLARD

Pour 6 personnes

Ingrédients

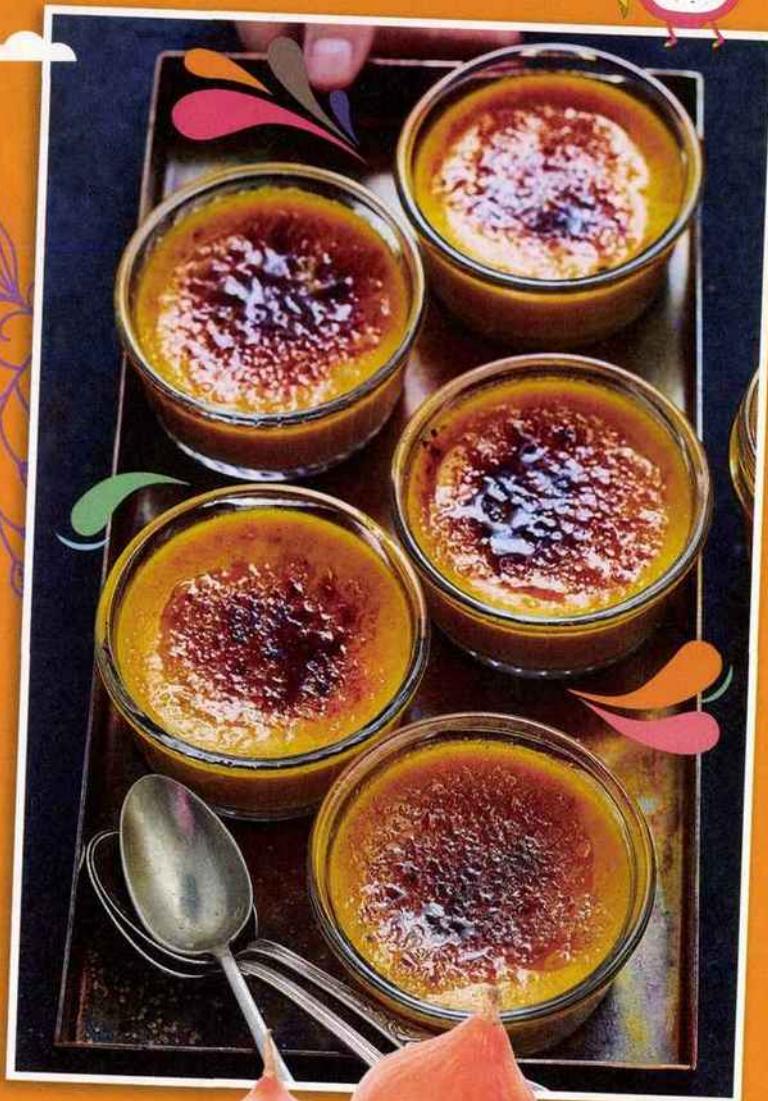
- 600 g de potimarron bio
- 3 œufs
- 70 g de cassonade
- 2 bonnes pincées de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de clous de girofle
- 1 pincée de poivre blanc
- 25 cl de crème liquide
- 1 c. à café de vanille liquide
ou 1 gousse de vanille grattée

→ La veille, lave le potimarron en le frottant bien. Coupe-le en quatre, ôte les graines et enveloppe chaque quartier dans du film alimentaire (⚠ fais-toi aider par un adulte). Pique-les avec la pointe d'un couteau et fais cuire pendant environ 15 minutes à 900 W au four à micro-ondes (⚠ fais-toi aider par un adulte). Le potimarron doit être complètement ramolli. Mouline-le avec un moulin à légumes pour le réduire en purée à la grille fine, peau comprise. Réserve-le.

→ Préchauffe le four à 120 °C. Dans un cul-de-poule, fouette les œufs avec 30 g de cassonade et les épices. Ajoute la crème, la vanille et la purée de potimarron, puis fouette de nouveau. Passe la préparation dans une passoire fine et remplis avec six ramequins. Place-les dans un plat sur la plaque du four, verse de l'eau chaude autour, jusqu'à la hauteur des crèmes, puis enfourne pour 40 minutes (⚠ fais-toi aider par un adulte). Les crèmes doivent être prises mais trembloter un peu. Laisse refroidir à température ambiante environ 10 minutes puis mets au frais pendant une nuit.

→ Le jour même, saupoudre tes crèmes du reste de cassonade et passe-les une minute sous le gril du four (⚠ fais-toi aider par un adulte).

LE CONSEIL DE JULIE

TU PEUX SERVIR CETTE RECETTE
ACCOMPAGNÉE DE CONFITURE
DE FRUITS EXOTIQUES.

À lire

Retrouve d'autres recettes de Julie dans le livre
La meilleure façon de manger
chez Alain Ducasse
Édition, 26,90 €.

